

「北海道ならではの初体験」でストーリージェニックな飲み会 30cm超のホッケを豪快に焼き上げる 「原始焼 北海道」誕生

2018年7月30日（月）16時 横浜西口駅前にグランドオープン

コロワイドグループの株式会社コロワイドMD（本社：横浜市西区・代表取締役社長 蔵人賢樹）は、『北の味紀行 北海道』の新ブランドとして、『原始焼 北海道』を横浜駅西口に、7月30日（月）16時にオープンいたします。



ブランドコンセプト

<友活・恋活・〇活と、大人になったからこそ仕事以外の「充実した時間」を創出したい！>と想う人々をターゲットに、「北海道」というキーワードを中心に、ただ「旨い！」だけではない、呑みの場が楽しくなる居酒屋。北海道ならではの食の「初」体験をたくさん感じていただける演出で大人の高揚感を感じていただけます。

食材へのこだわり ～北海道の新しい食体験～

北の鮮度を感じられる旬な食材をそろえるため、魚介類は函館の魚市場から、野菜やお酒は北海道の農家やワイナリーを巡り厳選した商品を直送しております。北海道産のホッケは全長30cmを超える脂ののったホッケを豪快に焼き上げた「原始焼」や魚市場でも人気の勝手丼を北海道風アレンジした「お刺身の勝手盛り」を中心に、写真映えする商品も盛り沢山。

是非、北海道の海と山の幸を新しい『原始焼 北海道』で体験してください。

魚を美味しくする焼き方「原始焼き」

串を打った旬の食材を炉端の炭火の周りに立て、火の距離を調整しながら焼き上げる原始的な焼き方。シンプルでありながら職人の腕が問われる調理法です。遠赤外線効果でキレイな焼き色がつき、表面はパリッと、中はしっとり仕上がりに、新鮮な素材を豪快に炭で焼き上げることで素材の味を最大限に活かすことができます。脂ののったホッケをはじめ、直送の野菜やお肉などを格別に美味しくする調理法でご提供いたします。



グランドメニュー 一例のご紹介



原始焼 大判ホッケ 1,280円(税抜)

ホッケの中でも特に大きい、30cm以上のもののみを使用し、原始焼スタイルで焼き上げた店一番の名物商品です！



函館直送鮮魚入り刺身七点の勝手盛り 2,480円(税抜)

北海道の朝市で人気の勝手丼をアレンジした、新しい形のお刺身盛り合わせ。お好みのトッピングをする事で、写真映え間違いなし！



直送野菜の丸かじり盛り(温・冷) 各880円(税抜)

野菜そのものの味を感じていただける一品。直送だから味わえる旬野菜たちを、特製マヨネーズと麴もろ味噌でお召し上がりください。



ラムチョップ 480円(1本) (税抜)

ラム特有のクセも少なく、塩胡椒でシンプルに味付けしたラムチョップ。炭火でじっくりと焼き上げる贅沢な一品です。



メロンソフト（半玉） 1,480円（税抜）
赤肉メロンを半分にカットし、濃厚なソフトクリームをのせて仕上げた贅沢な一品です！



自家製 北海道牛乳プリン 380円（税抜）
こだわりの牛乳と卵黄のみでシンプルに作り上げた、プリン濃厚さをじっくりと味わえるデザートです。

店舗概要

- ・店舗名 : 原始焼 北海道
- ・オープン日 : 2018年7月30日（月）16：00グランドオープン
- ・所在地 : 神奈川県横浜市西区北幸1-1-8エキニア横浜2F
- ・電話番号 : 045-412-0255
- ・営業時間 : 全日11：00 ～ 24：00（ラストオーダー23：30）
- ・席数 : 148席・127坪
- ・客単価 : ランチ1,000円 ディナー4,000円



会社概要

- 商号 : 株式会社コロワイドMD
- 代表者 : 代表取締役社長 蔵人 賢樹
- 所在地 : 〒220-8112
神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
- 設立 : 2004年10月
- 事業内容 : 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン
- 資本金 : 10百万円
- URL : <https://www.colowide-md.co.jp/>



～ 本件に関するお問い合わせ先 ～
株式会社コロワイドMD 広報担当：藤原・山岸
TEL：045-274-5984 FAX：045-224-7201
MAIL：sales_promotion@colowide.co.jp